

Brookies

Ingrédients pour 36 brookies environ :

. Pour la partie brownies

- 75 g de farine
- 125 g de sucre
- 75 g de beurre demi-sel
- 125 g de chocolat
- 2 oeufs
- 50 g de noix de pécan, noisettes ou amandes concassées

. Pour la partie cookies

- 165 g de farine
- 1 cuillère à café rase de levure chimique
- 135 g de sucre roux
- 120 g de beurre demi-sel
- 1 oeuf
- 110 g de pépites de chocolat noir

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Préparez le brownies en faisant fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Hors du feu, lissez le mélange et ajoutez le sucre.

Fouettez vivement et ajoutez les oeufs.

Incorporez enfin la farine et les fruits secs.

Versez dans un moule carré de 23 cm de côté.

Préparez la pâte à cookies en mélangeant le beurre et le sucre roux dans un saladier.

Fouettez bien pour obtenir une texture crémeuse et ajoutez l'oeuf.

Incorporez la farine, la levure et les pépites de chocolat.

Mélangez le tout rapidement sans trop travailler la pâte.

Parsemez sur la pâte à brownie, comme un crumble.

Enfournez pour une vingtaine de minutes.

Laissez refroidir complètement avant de détailler en petits carrés.